

诸城瑞和食品机械公司 变频水冷斩拌机 斩拌机

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 诸城瑞和食品机械公司 变频水冷斩拌机 斩拌机 |
| 公司名称 | 诸城市瑞和食品机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省诸城市朱家村工业园 |
| 联系电话 | 13656366399 13656366399 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

斩拌机产品特点：

- 1、该机噪音小，节能效果显著。
- 2、斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，斩锅为铸造全不锈钢材质。
- 3、斩锅为双速，可以与斩刀任决速度配合，斩拌时间短，物料温升小。
- 4、电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。

斩拌机为一个统称，根据制做的产品不同，可分为肉类斩拌机、千页豆腐斩拌机、鱼豆腐斩拌机。斩拌机在斩拌肉类时对刀转速的要求不需要太高，能达到3000-3600转就可以，所以常规的20型、40型、80型双速（低速1500转，高速3000转）都可以使用；而千页豆腐在生产的过程中对斩拌机的刀转速要求特别高，变频斩拌机，能够达到4500转，所以常规的肉类斩拌机根据无法生产千页豆腐。所以要想生产气泡小且少所用的斩拌机必须使用80型及以上的变频4500转斩拌机来使用。

斩拌机怎么正确使用呢。

1、在使用斩拌机的时候，我们要注意的是用电，一定要保证电压的稳定，斩拌机，当然这是常识，如果电压不稳定就会影响设备的使用。

2、在适应该设备绞肉和搅拌的时候，一定是不能把太大的骨头放进去搅拌的，要把太大的骨头剔除出去，因为大的骨头都比较硬，变频水冷斩拌机，搅拌起来会给设备带来很大的磨损，这样会影响以后搅拌或粉碎的效率。

3、设备使用完后要把它清理干净，避免有杂物沉积在里面，有杂物不仅会对于以后搅拌的肉类不卫生，还会影响斩拌机的使用寿命。

斩拌机在使用中应该注意哪些问题吗？

1、严禁将硬性物品如：金属工具掉入锅内运转时损坏刀具，造成险情。

2、工作时，操作人员不得将手伸进锅内。

3、设备上面，斩拌机报价，不得放有任何物品，避免掉入锅内造成险情。

4、操作电盘，注意防水，避免短路，漏电及电器损坏等。

5、工作时，由高速刀向低速刀转换时，先按刀停按钮，3秒后，再启动低速刀及锅，避免损坏电机。

斩拌机有很多加工企业都会使用，但是怎么使用会有更好的效果呢？下面我们一起来看看吧。

1.斩刀一定要锋利，并且要高速，但是要符合高速斩拌机的参数才可以使用。

2.不要一次装太多的料，也不要斩拌时间太长。大块的冻肉是不可以放入的。

3.使用时也要查看部个的润滑等，若是有需要更换的，要及时进行更换。

通过上面的介绍，相信大家在使用高速斩拌机时，就会有更好的效果了。

诸城瑞和食品机械公司(图)-变频水冷斩拌机-斩拌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，瑞和食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。